
Gefriertrocknung Greven: Wiedereröffnung nach Um- und Anbau

Erbsen für die Tütensuppe

Greven - In den alten Räumlichkeiten, Am Eggenkamp, stieß das Unternehmen Gefriertrocknung Greven an seine Grenzen. Nun ist die Produktionskapazität dank An- und Umbau um 50 Prozent gestiegen. Von Vera Brüssow

Mittwoch, 07.03.2018, 10:03 Uhr



Insgesamt 600 Bleche passen in die Halterung, um in den Öfen gefriergetrocknet zu werden. Betriebsleiter José Lopes führte durch die GTG-Produktionsanlagen. Foto: Vera Brüssow

Erdbeeren, Himbeeren und Bananen fürs Müsli. Alles eiskalt. Auch Pfefferkörner für die Salami trocknet Markus Weddeling. Und Erbsen für die Tütensuppe. „Die Ansprüche unserer Kunden sind hoch“, erklärt der Geschäftsführer der Groneweg-Gruppe am Dienstag in der erweiterten Halle der Gefriertrocknung Greven, „wir mussten etwas tun.“

Die erweiterten Flächen wurden am Dienstag feierlich eingeweiht. Insgesamt 25 Handwerksbetriebe arbeiteten beim Umbau seit Anfang November mit. Auch Mitarbeiter der Groneweg-Gruppe, Vertreter der Stadt Greven, Banken und Wirtschaftsförderung waren vor Ort.

Eröffnung der neuen Gefriertrocknungsanlage in Greven



1/23



Betriebsleiter José Lopes führte durch die GTG-Produktionsanlagen

Foto: Vera Brüssow

Kommenden Montag werden die ersten Erdbeeren getrocknet. Ein Testlauf. Läuft alles glatt, kann die Produktion wieder anlaufen. Ganze vier Monate wurde in Greven nicht produziert. Gut, dass GTG auf Partnerunternehmen zählen konnte.

Die GTG wurde 2001 in Greven gegründet und ist seitdem auf Gefriertrocknung spezialisiert. Früchte, Gemüse, Gewürze oder Kräuter, all das wird für große Kunden produziert. Kunden sind bekannte Suppen- oder Müsliproduzenten und Einzelhandelsketten.

„Durch die Erweiterung unserer Anlagen stärken wir vor allem unseren Standort Greven“, so Weddeling. Er dankte der stellvertretenden Bürgermeisterin Christa Waschkowitz-Biggeleben für die reibungslose Zusammenarbeit. Auch Waschkowitz-Biggeleben betonte, wie wichtig die GTG für den Wirtschaftsstandort Greven sei. Auch wenn die Halle in den nächsten Tagen erst komplett fertig gestellt wird – restliche Handwerksarbeiten werden noch ausgeführt – bot eine Führung durch die Produktionsstätte Einblicke in die tägliche Arbeit.

„Wir arbeiten hier 24/7, wie die Engländer sagen“, scherzte Betriebsleiter **José Lopes**. GTG produziert an sieben Tagen die Woche rund um die Uhr. „Wenn der Kunde gefriergetrocknete Paprika haben möchte, liefert er uns die Paprika und wir ihm das fertige Produkt“, erklärt Lopes.

Nach der Anlieferung wird die Paprika tiefgekühlt auf Bleche aufgeteilt und in einem Ofen getrocknet. Eisig ist auch mancher Arbeitsplatz. Ein frostiger Wind zieht durch einen Produktionsabschnitt. Die Beine werden sofort kalt.

„Unsere Mitarbeiter schwitzen hier aber eher“, sagt Lopes. Sie arbeiten bei Temperaturen bis zu minus 20 Grad. Während der Gefriertrocknung wird das Wasser entfernt, die ursprüngliche Struktur der Paprika bleibt erhalten. Durch die Entfernung des Wassers reduziert sich das Gewicht der Ausgangsprodukte enorm. Aus zehn Kilogramm frischer Paprika wird dann ein Kilo gefriergetrocknete Gemüse.

Die Groneweg-Gruppe hat 600 Mitarbeiter weltweit. Neben dem Produktionsstandort Greven gibt es einen in Arequipa in Peru.

Die Qualität der gefriergetrockneten Produkte ist hoch. „Die Farbe bleibt nach der Gefriertrocknung erhalten und auch der Geruch sowie die Konsistenz“, erklärte Weddeling.

Auf einem Blech strahlt eine Erbse in sattem Grün. Sie ist gefriergetrocknet – und schmeckt wie frisch aus der Schote.

SCHLAGWÖRTER

Gefriertrocknung

Wiedereröffnung

Tütensuppe

José Lopes

Anbau

